## +one information

## コーヒーとともにある 人々の暮らし

憧れのアフリカに行くことが決まったばかりの頃は、メディアで見たカ ラフルな洋服やお尻を振るダンスといったアフリカ文化に触れることを 楽しみにしていました。しかし、いざエチオピアに行ってみると想像とは 違っていたのです。カラフルな服ではなく真っ白な伝統衣装、お尻では なく肩を揺らすダンス――すべてにおいて独自性がありました。エチオ ピアは、サハラ砂漠より南にある地域の中で唯一植民地化されたこと がなく、独自の文化が色濃く残る国なのです。

なかでも「コーヒーセレモニー」は特徴的です。エチオピアは"コー ヒー発祥の地"ともいわれ、エチオピアコーヒーは世界的にも有名です。 もちろん国民にとってもコーヒーは生活の一部。アフリカの他国でも生 産していますが、それはほぼ輸出用です。この国では生産量の半分が 国内で消費されるというから驚きです。

コーヒーセレモニーは日本でいう茶道のようなもの。客人をもてなす ときの伝統的習慣で、淹れ方に独特のルールがあります。なんと、まず は焙煎していない生のコーヒー豆を水で洗うのです。そのあと、きれい になったコーヒー豆を火で煎ってから粉状にし、コーヒーを淹れます。生 の豆を使うこと、コーヒーは3杯淹れることが作法であるコーヒーセレモ ニーは2~3時間かかるのが当たり前。時間をかけてゆっくりと、コー ヒーのおいしさと客人との会話を楽しむのです。また客人をもてなすとき だけではなく、食事の後に行うこともあります。

エチオピアでは、「ブンナベット (コーヒー屋)」 がいたるところにあり ます。私の同僚は毎朝出勤するとすぐに「コーヒー屋に行くぞ!」と誘っ てくれて、店に着くと必ず何人ものほかの同僚に会いました。飲み方も 多種多様です。おちょこのような小さいカップを使い、ブラックか砂糖を 入れるのが定番ですが、田舎に行くと塩を入れて飲む人たちも。香り 高いエチオピアコーヒーにほんのひとつまみ塩を加えると、香りが引き 立ってよりおいしくなるのだそうです。日本では当たり前の食文化も、 実は世界では多様だということを実感した経験でした。

(佐賀千紘)



イラスト●さかがわ成美





ロープポンプを設置している村の住民にヒアリングを実施。

**でこわすことが減ったという話を** 子どもがおなか 現地の

ばい菌は、 どこにいるかな?

A 海外協力隊のポ

JICA海外協力隊

エチオピフ

アディスアベバ

がゆく vol. 19

今回は高校生の頃からの思いが エチオピアでの活動につながった

出身地:兵庫県 職種:コミュニティ開発

任期:2017年10月~2019年10月

フで作られた簡易ポンプのこ

ルを回すだけで簡単

いてメンテ

私はおもに設置

m エチオピア

オピアでは配属先や

25 mundi June 2020